NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991)[1]

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires prémballées offertes comme telles au consommateur ou destinées à la restauration collective, ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation.

2. DÉFINITIONS

Aux fins de la présente norme:

On entend par «**allégation**» toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

On entend par «**consommateur**» les personnes et les familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels.

On entend par «**récipient**» tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement; les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un récipient peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur.

Aux fins du **datage** des denrées alimentaires préemballées:

On entend par **«date de fabrication»** la date à laquelle le produit devient conforme à la description qui en est faite.

On entend par **«date de conditionnement»** la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort.

On entend par **«date limite de vente»** la dernière date à laquelle le produit peut être mis en vente auprès du consommateur, après laquelle il reste encore une période raisonnable d'entreposage à la maison.

On entend par **«date de durabilité minimale»** («à consommer de préférence avant») la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées (s'il y a lieu), durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester pleinement satisfaisant après cette date.

On entend par **«date limite d'utilisation»** (date limite de consommation recommandée) (date de péremption) la date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage specifiées, le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

On entend par **«denrée alimentaire»** toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments.

On entend par **«additif alimentaire»** toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle ce ses derivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives.

On entend par **«ingrédient»** toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.

---

[1] La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa quatorzième session, en 1981 et successivement révisée en 1985 et 1991 (seizième et dix-neuvième session). Elle a été amendée par les vingt-troisième, vingt-quatrième, vingt-sixième et vingt-huitième sessions en 1999, 2001, 2003 et 2005.

On entend par **«étiquette»** toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci.

On entend par **«étiquetage»** tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.

On entend par **«lot»** une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.

On entend par **«préemballé»** emballé ou placé à l'avance dans un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.

On entend par **«auxiliaire technologique»** une substance ou une matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire et inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini.

On entend par **«aliments destinés à la restauration collective»** les aliments utilisés dans les restaurants, les cantines, les écoles, les hôpitaux et d'autres établissements qui offrent de la nourriture en vue de sa consommation immédiate.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX

3.1 L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable[2].

3.2 Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées sur l'étiquette ou dans l'étiquetage par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel elles pourraient être confondues, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit.

4. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

Les renseignements ci-après devront figurer sur l'étiquette de tous les aliments préemballés, dans la mesure où ils s'y appliquent, sauf disposition contraire prévue dans une norme Codex individuelle:

4.1 NOM DU PRODUIT

4.1.1 Le nom doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique et non générique:

4.1.1.1 Lorsqu'une norme Codex a stipulé le ou les noms à donner à une denrée alimentaire, il faut utiliser au moins l'un de ces noms.

4.1.1.2 Dans les autres cas on doit utiliser le nom prescrit par la législation nationale.

4.1.1.3 Lorsqu'il n'existe pas de tel nom, il faut employer un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

4.1.1.4 Un nom «inventé» ou «fantaisiste», un nom de «marque» ou une «appellation commerciale» peuvent être utilisés à condition qu'ils s'accompagnent de l'une des désignations prévues aux alinéas 4.1.1.1 à 4.1.1.3.

4.1.2 L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple: déshydraté, concentré, reconstitué, fumé.

4.2 LISTE DES INGRÉDIENTS

4.2.1 A l'exception des aliments composés d'un seul ingrédient, l'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients.

4.2.1.1 La liste des ingrédients doit être surmontée ou précédée d'un titre approprié constitué du terme «ingrédient» ou le comprenant.

4.2.1.2 Tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids initial (m/m) au moment de la fabrication du produit.

---

[2] Des descriptions ou des présentations illustrant ces principes généraux sont données en exemple dans les Directives générales Codex sur les allégations.

4.2.1.3 Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé peut être déclaré dans la liste des ingrédients, à condition d'être immédiatement suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion (m/m). Quand un ingrédient composé pour lequel un nom a été établi dans une norme Codex ou dans une législation nationale entre pour moins de 5% dans la composition du produit, il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.

4.2.1.4 Les denrées et ingrédients alimentaires ci-après sont connus pour provoquer des allergies et doivent toujours être déclarés[3]:

- céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés;
- crustacés et produits dérivés;
- œufs et produits dérivés;
- poissons et produits dérivés;
- arachides, soja et produits dérivés;
- lait et produits laitiers (y compris le lactose);
- fruits à coque et produits dérivés; et
- sulphite en concentration de 10 mg/kg ou plus.

4.2.1.5 L'eau d'ajout doit être déclarée dans la liste des ingrédients, sauf quand elle fait partie elle-même d'un ingrédient – par exemple saumure, sirop ou bouillon – entrant dans la composition d'un aliment et déclaré comme tel dans la liste des ingrédients. L'eau ou les autres ingrédients volatils évaporés en cours de fabrication n'ont pas besoin d'être déclarés.

4.2.1.6 Dans le cas des aliments déshydratés ou concentrés devant être reconstitués avec de l'eau uniquement, une autre formule peut être utilisée à la place des dispositions générales de la présente section, à savoir: les ingrédients peuvent être énumérés selon leur ordre de proportion (m/m) dans le produit reconstitué à condition que figure une mention du type «ingrédients du produit préparé conformément aux instructions données sur l'étiquette».

4.2.2 La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit énuméré dans la section 4.2.1.4 doit être déclarée.

Lorsqu'il n'est pas possible de fournir, au moyen de l'étiquetage, des renseignements appropriés concernant la présence d'un allergène, l'aliment contenant l'allergène ne doit pas être commercialisé.

4.2.3 Un nom spécifique doit être utilisé pour les ingrédients figurant dans la liste des ingrédients conformément à la disposition de la Section 4.1. (nom du produit), sauf dans les cas suivants:

4.2.3.1 A l'exception des ingrédients énumérés à la Section 4.2.1.4, et à moins qu'un nom de catégorie plus générale soit plus informatif, les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés:

---

[3] Les ajouts et/ou suppressions qui seront apportés à l'avenir à cette liste seront considérés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires en tenant compte des avis fournis par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).

GROUPE D'INGRÉDIENTS	NOM DE CATÉGORIE
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	«Huile», qualifiée de «végétale» ou «d'animale» et «d'hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée» selon le cas
Matières grasses raffinées	«Matières grasses», qualifiées de «végétales» ou «animales», selon le cas
Amidons, autres que les amidons modifiés chimiquement	«Amidons»
Toutes les espèces de poisson dans les cas où le poisson constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'une espèce particulière de poisson	«Poisson»
Tous les types de chair de volaille dans les cas où celle-ci constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de chair de volaille	«Chair de volaille»
Tous les types de fromages lorsque le fromage ou un mélange de fromages constituent un ingrédient d'une autre denrée alimentaire, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de fromage	«Fromage»
Toute épice et extrait d'épice n'excédant pas 2% du poids du produit, seuls ou en combinaison dans la denrée alimentaire	«Epice», «épices» ou «mélange d'épices», selon le cas
Toute herbe ou partie d'herbe ne dépassant pas 2% du poids du produit, seule ou en combinaison dans la denrée alimentaire	«Herbes» ou «mélange d'herbes», selon le cas
Tous les types de préparations à base de gomme utilisés dans la fabrication de la gomme de base destinée au chewing-gum	«Gomme de base»
Tous les types de saccharose	«Sucres»
Dextrose anhydre et monohydrate de dextrose	«Dextrose» ou «glucose»
Tous les types de caséinates	«Caséinates»
Protéines du lait	produits laitiers contenant un minimum de 50 % de protéines du lait (m/m) calculé en fonction de la matière sèche*
Beurre de cacao de pression, de torsion ou raffiné	«Beurre de cacao»
Tous les fruit confits n'exédant pas 10% du poids du produit	«Fruits confits»

* Calcul de la teneur en protéines du lait : azote Kjeldahl x 6,38

4.2.3.2 Malgré la disposition énoncée à la section 4.2.3.1, la graisse de porc, le saindoux et la graisse de bœuf devront toujours être déclarés par leur nom spécifique.

4.2.3.3 En ce qui concerne les additifs alimentaires appartenant à diverses catégories et figurant dans les listes Codex d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments, les noms de catégorie ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu, selon les exigences de la législation nationale[4].

- Régulateur de l'acidité
- Agent de traitement des farines
- Acides
- Exaltateur d'arôme
- Antiagglutinant
- Gélifiant
- Agent antimousse
- Agent de glaçage
- Antioxygène
- Agent humidifiant
- Agent de lest
- Agent de conservation
- Colorant
- Agent de propulsion
- Agent de rétention de la couleur
- Agent de levage
- Emulsifiant
- Stabilisant
- Sel émulsifiant
- Edulcorant
- Agent raffermissant
- Epaississant
- Agent moussant

4 Les gouvernements qui acceptent la norme doivent indiquer quelles sont les dispositions applicables dans leur pays.

4.2.3.4 Les noms de catégories ci-après peuvent être utilisés pour les additifs alimentaires appartenant à chacune d'entre elles et figurant dans les listes d'additifs alimentaires dont l'emploi est généralement autorisé dans les aliments:

- Arôme(s)
- Amidon(s) modifié(s)
- Aromatisant(s)

Le terme «arômes» peut être suivi des qualificatifs suivants: «naturels», «artificiels» ou d'une combinaison de ces termes, selon le cas.

4.2.4 Auxiliaires technologiques et transfert des additifs alimentaires

4.2.4.1 Tout additif alimentaire transféré dans un aliment en quantité importante ou suffisante pour exercer une fonction technologique dans cet aliment à la suite de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels l'additif a été utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients.

4.2.4.2 Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques énumérés à la section 4.2.1.4.

4.3 CONTENU NET ET POIDS ÉGOUTTÉ

4.3.1 Le contenu net doit être déclaré selon le système métrique (unités du «Système international»).[5]

4.3.2 Le contenu net moyen doit être déclaré de la manière suivante:

(i) en mesures de volume pour les aliments liquides;

(ii) en mesures de poids pour les aliments solides;

(iii) en poids ou en volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses.

4.3.3 Outre la déclaration du contenu net moyen, les denrées conditionnées dans un milieu liquide doivent porter une déclaration exprimée en unités métriques du poids égoutté du produit. Aux fins de la présente disposition, on entend par milieu liquide: l'eau, les solutions aqueuses de sucre et de sel, les jus de fruits et de légumes uniquement dans les fruits et légumes en conserve, ou le vinaigre, seuls ou en combinaison.[6]

4.4 NOM ET ADRESSE

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire doivent être déclarés.

4.5 PAYS D'ORIGINE

4.5.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

4.5.2 Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

4.6 IDENTIFICATION DES LOTS

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

---

5 La déclaration du contenu net correspond à la quantité du produit au moment du conditionnement; elle est applicable par référence à un système de contrôle de la qualité fondé sur la moyenne.

6 La déclaration du poids égoutté doit se faire par référence à un système de contrôle de la quantité fondé sur la moyenne.

4.7 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme Codex individuelle, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables:

(i) La «date de durabilité minimale» doit être déclarée.

(ii) Cette déclaration doit comporter au minimum:

- le jour et le mois pour les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois;
- le mois et l'année pour les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois. Lorsque le mois est décembre, l'indication de l'année suffit.

(iii) Pour cette déclaration il faut utiliser la mention:

- «A consommer de préférence avant le ...», lorsque le jour est indiqué;
- «A consommer de préférence avant fin ...», dans les autres cas.

(iv) La mention exigée au point (iii) doit être complétée:

- soit par la date elle-même;
- soit par une indication de l'endroit où elle figure.

(v) Le jour, le mois et l'année doivent être indiqués en clair dans l'ordre numérique, les mois pouvant être déclarés en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur.

(vi) Contrairement aux dispositions de l'alinéa 4.7.1 (i), la déclaration de la date de durabilité minimale n'est pas exigée pour:

- les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre qui n'ont pas été pelées, coupées ou soumises à un traitement analogue;
- les vins, les vins de liqueurs, les vins mousseux, les vins aromatisés, les vins de fruits et les vins de fruits mousseux;
- les boissons contenant au minimum 10% d'alcool, en volume;
- les produits de boulangerie ou de pâtisserie, qui du fait de la nature de leur contenu, sont normalement consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication;
- le vinaigre;
- le sel de qualité alimentaire;
- les sucres solides;
- les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
- la gomme à mâcher.

4.7.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devra être indiquée sur l'étiquette si la validité de la date en dépend.

4.8 MODE D'EMPLOI

Le mode d'emploi, y compris des instructions pour la reconstitution du produit le cas échéant, devront figurer sur l'étiquette, si cela est nécessaire pour garantir une bonne utilisation.

5. MENTIONS OBLIGATOIRES SUPPLÉMENTAIRES

5.1 ÉTIQUETAGE QUANTITATIF DES INGRÉDIENTS

5.1.1 Quand l'étiquette ou la désignation d'un aliment met spécialement l'accent sur un ou plusieurs ingrédients importants et/ou caractéristiques de cet aliment, la quantité initiale de l'ingrédient en pourcentage (m/m) au moment de la fabrication doit être déclarée.

5.1.2 De même, quand l'étiquette d'une denrée alimentaire met spécialement l'accent sur la faible teneur en un ou plusieurs ingrédients, le pourcentage de cet ingrédient (m/m) dans le produit doit être déclaré.

5.1.3 Le fait de mentionner un ingrédient particulier dans le nom d'un aliment ne doit pas signifier en lui-même que l'accent est spécialement mis sur cet ingrédient. Le fait de mentionner sur l'étiquette d'un aliment un ingrédient utilisé en petite quantité et seulement comme aromatisant ne doit pas signifier en lui-même que l'accent est spécialement mis sur cet ingrédient.

5.2 ALIMENTS IRRADIÉS

5.2.1 L'étiquette de tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants doit porter une mention écrite à cet effet à proximité immédiate du nom de l'aliment. L'emploi du symbole international d'irradiation des aliments, indiqué ci-après, est facultatif, mais lorsque celui-ci est utilisé, il doit figurer à proximité immédiate du nom de l'aliment.



5.2.2 Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, il faut en faire état dans la liste des ingrédients.

5.2.3 Lorsqu'un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première qui a été traitée par irradiation, l'étiquette du produit doit porter une mention indiquant le traitement appliqué.

6. DÉROGATIONS AUX DISPOSITIONS OBLIGATOIRES D'ÉTIQUETAGE

A l'exception des épices et des herbes aromatiques, les petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm² peuvent être exemptées des dispositions stipulées aux paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8.

7. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE FACULTATIVES

7.1 Tout texte écrit ou imprimé (renseignements) ou toute représentation graphique (images) peuvent figurer sur l'étiquette à condition de ne pas aller à l'encontre des dispositions obligatoires de la présente norme ni des dispositions relatives aux allégations et aux déclarations mensongères figurant à la Section 3 - Principes généraux.

7.2 Si des désignations de qualité sont utilisées, elles doivent être faciles à comprendre et ne jamais être trompeuses ou mensongères.

8. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES

8.1 GÉNÉRALITÉS

8.1.1 Les étiquettes des denrées préemballées doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent se détacher du récipient.

8.1.2 Les mentions obligatoires en vertu de la présente norme ou de toute autre norme Codex doivent être claires, bien en vue, indélébiles et facilement lisibles par le consommateur dans des conditions normales d'achat et d'utilisation.

8.1.3 Lorsque le récipient est recouvert d'un emballage, toutes les informations obligatoires doivent figurer sur ce dernier, ou bien l'étiquette du récipient doit être facilement lisible en transparence et ne pas être masquée par l'emballage.

8.1.4 Le nom de la denrée alimentaire et le contenu net doivent figurer bien en évidence dans le même champ de vision.

8.2 LANGUE

8.2.1 Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable par le consommateur auquel le produit est destiné, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise.

8.2.2 Dans le cas où l'étiquette est remplacée ou complétée par une autre, les mentions obligatoires doivent refléter fidèlement celles qui apparaissent sur l'étiquette originale.